

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 8522

22 februari 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA GLYKO TRIANTAFYLLO AGROU

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 052 van 11 februari 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 11 april 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 52/14)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag([1]).

ENIG DOCUMENT

„ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΑΓΡΟΥ” (GLYKO TRIANTAFYLLO AGROU)

EU-nr.: CY-PGI-0005-01310 – 3.2.2015

BOB ( ) BGA (X)

1. Naam/Namen

„Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού” (Glyko Triantafyllo Agrou)

2. Lidstaat of derde land

Cyprus

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Glyko Triantafyllo Agrou” is een homogeen, dik mengsel van rozenblaadjes, suiker en water dat tijdens het bereidingsproces is opgestijfd. Het wordt geserveerd met een lepel en als dessert gegeten.

Chemische kenmerken

Vochtgehalte: 20-24%
As: 0,1-0,3%
Koolhydraten: 70-85%
Organoleptische eigenschappen
Kleur: in een pot heeft de lekkernij een karakteristieke, diep donkerpaarse tot bruine kleur. Wanneer de lekkernij wordt uitgesmeerd, lijkt ze lichter bruin/oranje van kleur en zijn de afzonderlijke rozenblaadjes doorschijnend beige met bruine schakeringen.
Consistentie: een dik mengsel dat voor een groot deel uit hele rozenblaadjes bestaat, waardoor het een knapperige textuur heeft.



Aroma: een sterke rozengeur
Smaak: zoet, smaakt naar rozen

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Bij de bereiding van de lekkernij worden de volgende ingrediënten gebruikt, in een gewichtsverhouding van respectievelijk 1:1:1 tot 1:1½:1:
- rozenblaadjes (zonder steel) van het ras *Rosa damascena* (damascusroos), geteeld in bedrijven binnen het afgebakende geografische gebied
- suiker
- water

Aan het uiteindelijke mengsel wordt ook citroensap toegevoegd (1%).

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

- **Oogst van de grondstof**: de rozen worden uitsluitend gedurende de koele uren van de ochtend geoogst, meer in het bijzonder tussen 5 en 8 uur, wanneer de bloemen zich nog niet geheel geopend hebben en de blaadjes nog vochtig zijn. Levering en opslag: de rozen worden vers en nog aan de steel geleverd, binnen ongeveer drie uur na de oogst. Vervolgens a) wordt onmiddellijk begonnen met de bereiding van de lekkernij of, in uitzonderlijke gevallen wanneer een zeer groot aantal rozen wordt geleverd, b) worden de rozen onmiddellijk gekoeld bij een temperatuur van 0-6 °C bij een relatieve vochtigheid van circa 75%; ze mogen niet langer dan 24 uur worden bewaard.
- **Bereiding**: eerst worden de stelen en ander houtachtig materiaal verwijderd, zodat alleen de blaadjes overblijven. Deze worden vervolgens gecontroleerd op stuifmeel, dat wordt verwijderd, en tot slot worden de blaadjes met koud kraanwater gewassen.
- **In de ketel – eerste kookfase**: de rozenblaadjes worden gekookt in een beetje water met suiker. De hoeveelheid water die in eerste instantie wordt toegevoegd, hangt af van de hoeveelheid water die na het wassen op de blaadjes is achtergebleven. In dit stadium wordt de ketel afgedekt met een goed sluitend deksel zodat alle aroma's in het mengsel worden opgenomen, waardoor de lekkernij de gewenste rozengeur krijgt.
- **In de ketel – tweede kookfase**: na toevoeging van de rest van de suiker en het water en het citroensap wordt het mengsel aan de kook gehouden, zonder deksel.
- **Afkoelen, verpakken en verwarmen in de oven**: nadat de lekkernij bij kamertemperatuur is afgekoeld, wordt ze in steriele, hittebestendige glazen potten met deksel gedaan. De potten worden in de oven geplaatst en verhit tot de temperatuur in het midden van het mengsel 70-85 °C bereikt.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Glyko Triantafyllo Agrou” wordt verpakt in glazen potten (die bestand zijn tegen hoge temperaturen); er is geen minimum- of maximumgewicht vastgesteld.
Deze potten worden verpakt in kartonnen dozen en bij kamertemperatuur bewaard (op een koele, droge plaats).
Houdbaarheid: tot drie jaar vanaf de verpakkingsdatum.
Bewaartemperatuur: kamertemperatuur lager dan 25 °C.
Het verpakken is onderdeel van het productieproces en moet binnen het afgebakende geografische gebied plaatsvinden (zie punt 3.6 hierna).

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Met het oog op een betere traceerbaarheid moet ook de etikettering plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied. De reden hiervoor is dat het product zeer fragiel is en erg gevoelig voor verontreiniging. Verontreiniging wordt voorkomen door het product te verpakken en vervolgens van een etiket te voorzien, waarmee wordt gewaarborgd dat alle stadia van het productieproces, ook het laatste stadium, in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.
De voorschriften betreffende de etikettering en presentatie van en reclame voor levensmiddelen, zoals gewijzigd of vervangen, moeten in acht worden genomen. Daarnaast moet duidelijk op het etiket worden vermeld dat het product is vervaardigd van rozen van het ras *Rosa damascena* die in het dorp Agros zijn gekweekt.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Glyko Triantafyllo Agrou” wordt geproduceerd binnen de bestuurlijke grenzen van de gemeente Agros.

5. Verband met het geografische gebied

Hoewel andere producenten op Cyprus en daarbuiten kleine hoeveelheden gekonfijte rozen vervaardigen, is „Glyko Triantafyllo Agrou” uniek vanwege de volgende elementen:
a) de grondstof, d.w.z. de blaadjes van de damascusroos, die in de omgeving van Agros goed gedijt;
b) de connectie die de afgelopen honderd jaar en langer is gegroeid tussen van damascusrozen vervaardigde producten en het dorp Agros, alsmede de reputatie die ze zich hebben verworven;
c) de knowhow die is opgebouwd door het dorp en met name de enige commerciële producent van „Glyko Triantafyllo Agrou”, die in haar productieproces de methoden en de expertise heeft geïntegreerd van de vrouwen uit het dorp die in vroeger tijden de lekkernij thuis als geneeskrachtig middel bereidden.

a) **Grondstof en concentratie van de teelt van Rosa damascena**: „Glyko Triantafyllo Agrou” is een van de producten die worden gemaakt van de blaadjes van de damascusroos, die in het afgebakende geografische gebied goed gedijt. De connectie tussen Agros en van rozen vervaardigde producten houdt verband met het feit dat de damascusroos al meer dan honderd jaar in de regio wordt gekweekt. Van alle boerenbedrijven op Cyprus die dit ras kweken is in totaal 70% gevestigd in het dorp Agros, omdat het ras zeer geschikt is voor de specifieke klimatologische omstandigheden van het gebied. Op boerenbedrijven in de buurt van de verwerkingsinrichting zijn grote hoeveelheden rozenblaadjes beschikbaar. Een lekkernij als „Glyko Triantafyllo Agrou”, met specifieke kenmerken die te danken zijn aan een snelle levering van de grondstof, na de oogst, op de bereidingsplaats, kan daardoor op commerciële schaal worden bereid.
Het geografische gebied heeft een specifiek microklimaat dat gunstig is voor het kweken van damascusrozen.
De connectie tussen de damascusroos en de milieukenmerken van de omgeving van Agros houdt verband met het klimaat (een koel, droog bergklimaat) en de bodemgesteldheid. Agros is gelegen op een hoogte van ongeveer 1.000 meter, wat ideaal is voor het kweken van rozen, zoals blijkt uit de grote concentratie (circa 70%) van de teelt in dit dorp. Bovendien is Agros gelegen in een natuurlijk bekken, waardoor de rozen beschermd zijn tegen de noordenwind.
De temperatuur varieert van – 5 °C tot 35 °C. Tijdens de maanden waarin de gewassen beginnen te groeien, zijn de temperaturen echter stabiel, wat van belang is. Grote temperatuurschommelingen in de periode van maart tot en met juni kunnen van negatieve invloed zijn op de oogst. Ook de neerslag is stabiel; net als bij temperatuurschommelingen kan een afwijkend neerslagpatroon de bloei en dus de opbrengst negatief beïnvloeden. In mei, wanneer de rozen in bloei staan en geoogst worden, valt doorgaans weinig regen en is er dus weinig kans op schimmelziekte, en zijn de omstandigheden ideaal voor de oogst. Tot slot biedt de rotsbodem (gabbro en doleriet) in combinatie met het bodemtype (mediumtextuur en rijk aan organisch materiaal) bodemcondities die geschikt zijn voor dit rozenras.
Dankzij de specifieke klimatologische en bodemomstandigheden wordt het dorp Agros inmiddels vereenzelvigd met de teelt en verwerking van damascusrozen en in de loop van de jaren is in verband daarmee een aantal culturele tradities ontstaan. De eerste verwijzingen naar de teelt van damascusrozen op Cyprus dateren van het einde van de 19e eeuw en de enige gebieden waarvan ooit werd opgetekend dat de teelt daar geconcentreerd was, waren Mylikouri en Agros, wat getuigt van de specifieke kenmerken van deze dorpen. In beide gebieden nam de rozenteelt na 1940 een hoge vlucht, maar Agros produceerde meer rozen dan Mylikouri en dat is ook nu nog het geval. Hieruit kan de stellige conclusie worden getrokken dat damascusrozen daar goed blijven gedijen dankzij specifieke klimatologische omstandigheden in combinatie met menselijke factoren. Bovendien zijn er geen schriftelijke verwijzingen naar een lekkernij die in Mylikouri van damascusrozen werd gemaakt; blijkbaar werd in dat gebied alleen rozenwater geproduceerd.
Naast het feit dat het gebied rond Agros erg geschikt is voor het kweken van damascusrozen, moet worden opgemerkt dat volgens wetenschappelijke onderzoeken slechts 20% van alle rozenrassen wordt ingedeeld als geurende roos, 50% licht geurend is en de overige rassen geurloos zijn. De damascusroos behoort tot de 20% die wordt ingedeeld als geurende roos en uit onderzoek blijkt ook dat de damascusroos wat geur betreft verschilt van andere hybriden. Er kan dan ook geconcludeerd worden dat de specifieke geur van „Glyko Triantafyllo Agrou”, dat gemaakt wordt van de blaadjes van de damascusroos, kan worden toegeschreven aan de specifieke aromatische eigenschappen van dit rozenras.
b) **Connectie met en reputatie van het dorp Agros**: in Agros nam de verwerking van damascusrozen tot een lekkernij een aanvang toen in de vroege jaren 1940 begonnen werd met de georganiseerde rozenteelt. In verwijzingen die teruggaan tot 1940 wordt uiteengezet hoe vrouwen in Agros thuis „Glyko Triantafyllo Agrou” niet alleen klaarmaakten als een eenvoudige, traditionele lekkernij,

maar ook als een middel tegen constipatie. Tot 1985 werd het uitsluitend in particuliere keukens bereid, niet op commerciële schaal. Rond 1985 begon Niki Agathokleous de lekkernij commercieel te produceren. Daarbij maakte ze gebruik van de kennis die ze van haar schoonmoeder had geleerd. Tot op vandaag is zij in Agros nog altijd de enige erkende commerciële producent van „Glyko Triantafyllo Agrou”, hoewel vele vrouwen in het dorp in de oogsttijd thuis kleine hoeveelheden blijven maken voor eigen consumptie.
Behalve de historische connectie tussen Agros en de gekonfijte rozen getuigt ook het culturele leven van het dorp van een verband met producten die zijn vervaardigd van damascusrozen. Elk jaar rond half mei (afhankelijk van het weer), d.w.z. in de oogsttijd, houdt het dorp een rozenfestival. Tijdens dit festival worden de lokale van damascusrozen vervaardigde producten gepresenteerd, met inbegrip van de lokale lekkernij. De roos is bij wijze van spreken een embleem van het dorp geworden en dit blijkt uit (recente en minder recente) publicaties over het dorp waarin de van damascusrozen vervaardigde producten specifiek worden genoemd.

c) **Expertise**: de geur van de damascusroos is weliswaar de essentiële factor waardoor het product zich onderscheidt, maar de expertise die in de loop van de tijd is verworven, is eveneens van groot belang. Deze wordt toegepast bij: het oogsten van de rozen (tijdens de oogstperiode worden ze dagelijks geplukt en dit gebeurt op zeer zorgvuldige wijze, zodat de blaadjes zo veel mogelijk geuren), de behandeling na de oogst en het bereiden van het eindproduct. De expertise die in de loop van de jaren is opgebouwd, komt tot uitdrukking in:
   i) het feit dat de blaadjes intact blijven en de stevige consistentie van de blaadjes in het eindproduct;
   ii) de stevige consistentie van het uiteindelijke mengsel;
   iii) het hoge percentage rozenblaadjes in het uiteindelijke mengsel.

De menselijke factoren die bijdragen aan de specifieke kenmerken van „Glyko Triantafyllo Agrou”, met name wat betreft geur, kleur, consistentie van de blaadjes en het hoge percentage blaadjes in het mengsel, worden hieronder meer in detail beschreven:

1. De rozen worden uitsluitend gedurende de koele uren van de ochtend geoogst, tussen 5 en 8 uur, wanneer de bloemen niet volledig geopend zijn en de blaadjes nog vochtig zijn. Wanneer de bloemen worden geplukt bij een hoge temperatuur bevatten ze minder olie, omdat de etherische olie verdampt vanaf kleine haartjes op de blaadjes. De rozen worden vervolgens onmiddellijk naar de verwerkingsinrichting vervoerd, zodat de bereiding van de lekkernij kan beginnen als de blaadjes nog vochtig en geurig zijn. Dat de bedrijven waar de Rosa damascena worden geteeld, in de buurt van de verwerkingsinrichting gelegen zijn, is eveneens van cruciaal belang, aangezien daardoor de vervoerstijd van de rozenblaadjes tot een minimum wordt beperkt, zodat hun kwaliteit en aromatische eigenschappen niet zijn aangetast wanneer ze worden verwerkt.
2. Wanneer de rozen voor de eerste maal gekookt worden met het water en de suiker, wordt de ketel afgedekt met een deksel om het vervluchtigen van de etherische olie tot een minimum te beperken en te waarborgen dat de lekkernij zo veel mogelijk van de geur absorbeert. De stoom die vrijkomt wanneer het geheel begint te koken, heeft het hoogste gehalte aan etherische olie (geur) – omdat deze een lager kookpunt heeft dan water en als eerste verdampt – en moet in contact komen met een koel oppervlak om te condenseren en weer aan het mengsel te worden toegevoegd en daarin te worden geabsorbeerd.
3. Het zorgvuldig met de hand oogsten en de zeer korte afstand tot de verwerkingsinrichting dragen er ook toe bij dat de rozenblaadjes stevig blijven, wat van cruciaal belang is met het oog op de knapperige textuur van het eindproduct.
4. Het percentage rozenblaadjes in het mengsel is eveneens een cruciale factor, die ervoor zorgt dat het mengsel een dikkere consistentie heeft en aromatischer is.
5. Dankzij de geleidelijke toevoeging (in twee fasen) van suiker tijdens de bereiding (het koken) koken de rozenblaadjes geleidelijk en gelijkmatig; dit bepaalt in doorslaggevende mate de kleur en de knapperige textuur van het eindproduct.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφες%20Γλυκο%20Τριανταφυλλο%20Αγρου%20final.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.